



**Szanowny Pan
Jarosław Pinkas
Sekretarz Stanu
Ministerstwo Zdrowia
Ul. Miodowa 15
00-952 Warszawa**

Wrocław, 07.06.2016 r.

WZD-P.8030.24.2016

Dotyczy: opinii projektu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Zespół ds. promocji zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dzieci i młodzieży działający przy Urzędzie Miejskim Wrocławia, przedstawia opinię dotyczącą projektu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Przestrzeganie obowiązującego rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. wsparło działania Miasta Wrocław w zakresie podniesienia jakości żywienia dzieci i młodzieży w placówkach edukacyjnych.

Zmian w żywnieniu zbiorowym oraz asortymencie produktów spożywczych sprzedawanych w szkołach dokonano dzięki zaangażowaniu wielu instytucji (Urząd Miejski Wrocławia, Wrocławskie Centrum Rozwoju Społecznego, Wrocławskie Centrum Doskonalenia Nauczycieli, Uniwersytet Medyczny im. Piastów Śląskich, Uniwersytet Przyrodniczy), rodziców oraz pracowników przedszkoli i szkół. Urząd Miejski Wrocławia organizował szkolenia, konferencje, konsultacje specjalistów ds. żywienia dla społeczności przedszkolnych i szkolnych, w których w 2015 roku uczestniczyło ok. 900 osób. Dyrektorzy placówek, intendenci, kucharze włożyli wiele pracy w przystosowanie żywienia do wymagań ww. rozporządzenia.

Wprowadzenie rozporządzenia wpłynęło pozytywnie na tempo zmian w jakości żywienia w stołówkach oraz w sklepikach szkolnych. Dyrektorzy, intendenci, kucharze, ajenci sklepików szkolnych chętnie wdrażają zasady zdrowego żywienia. Są pomysłowi, kreatywni i otwarci na zalecenia specjalistów ds. żywienia.

Od 2014 r. we Wrocławiu przyznawane są certyfikaty zdrowego i racjonalnego żywienia dla stołówek żłobków, przedszkoli i szkół oraz sklepików szkolnych. Do czerwca br. przyznano 102 certyfikaty dla stołówek, w tym 16 w żłobkach, 58 w przedszkolach, 28 w szkołach oraz 16 certyfikatów dla sklepików szkolnych.

Stały nadzór nad certyfikowanymi placówkami pozwala utrzymać wysoką jakość podawanych i sprzedawanych produktów spożywczych oraz posiłków.

Wdrażanie zasad zdrowego i racjonalnego żywienia to długotrwały i trudny proces, którego istotnym elementem jest Rozporządzenie szczegółowo wskazujące kierunki zmian.

KOMENTARZ DO PROJEKTU NOWEGO ROZPORZĄDZENIA

§1 GRUPY ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH PRZEZNACZONE DO SPRZEDAŻY DZIECIOM I MŁODZIEŻY W JEDNOSTKACH SYSTEMU OŚWIATY:

Brak ograniczeń w zakresie rodzaju i jakości dla poszczególnych grup produktów oraz poszerzenie dotychczasowej oferty żywieniowej sklepików szkolnych o dowolne produkty spełniające zawyżone kryteria zawartości cukrów, tłuszczu oraz soli może doprowadzić do dokonywania nieprawidłowych wyborów, a przez to do obniżenia jakości oraz wartości odżywczych asortymentu.

1. Rozporządzenie powinno zawierać ograniczenia w zakresie:

- pieczywa, co do: rodzaju i jakości, zawartości dodatków do żywności (w tym polepszaczy, barwinków, konserwantów) niezalecanych w żywieniu dzieci i młodzieży;
- kanapek, co do: jakości tłuszczów do smarowania pieczywa, zawartości tłuszczu oraz składu serów, jakości i składu produktów mięsnych (w tym min. zawartości mięsa), dodatku sosów wysokoprzetworzonych, dodatku warzyw konserwowanych octem spirytusowym;
- pieczywa półcukierniczego i cukierniczego, co do: jakości i rodzaju użytej do wypieku mąki, jakości tłuszczów, zawartości dodatków do żywności (w tym polepszaczy, barwinków), dodatku substancji słodzących;
- sałatek i surówek, co do: jakości i składu serów, jakości i składu produktów mięsnych (w tym min. zawartości mięsa), dodatku sosów wysokoprzetworzonych, dodatku warzyw konserwowanych octem spirytusowym, jakości oleju;
- produktów mlecznych, co do: zawartości dodatków do żywności (w tym barwinków, konserwantów) niezalecanych w żywieniu dzieci i młodzieży, dodatku substancji słodzących;
- zbożowych produktów śniadaniowych oraz innych produktów zbożowych, co do: zawartości dodatków do żywności (w tym polepszaczy, barwinków, konserwantów) niezalecanych w żywieniu dzieci i młodzieży, dodatku substancji słodzących;
- warzyw i owoców, co do: wykluczenia przetworów z zawartością cukru, substancji słodzących, soli i octu spirytusowego;
- suszonych warzyw i owoców, orzechów oraz nasion, co do: dodatku soli, cukru, substancji słodzących, polew cukiernicznych, smakowej panierki;
- przecierów, musów owocowych, warzywnych oraz owocowo-warzywnych, co do: dodatku substancji słodzących;
- bezcukrowych gum, co do: składu tych produktów oraz wykorzystania substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.

2. W zapisach dotyczących pieczywa brak nakazu, aby w asortymencie kanapek była część pieczywa pełnoziarnistego (50%).
3. Niezrozumiały zapis w ust. 19 dotyczący napojów i czekolady gorzkiej o zawartości min. 70% miazgi kakaowej – czy są dopuszczone do sprzedaży.
4. Zawartość soli, cukru i tłuszczu w produktach sprzedawanych na terenie placówek edukacyjnych jest zdecydowanie zawyżona i nie prowadzi do kształtowania zdrowych nawyków żywieniowych oraz profilaktyki chorób metabolicznych.

Wg wskazań WHO całodzienna dieta dorosłego człowieka nie powinna przekraczać 5 g soli, przy czym normy spożycia dla dzieci i młodzieży są niższe niż dla dorosłych i mieszczą się w przedziale od 1,9 g do najwyżej 3,75 g na osobę dziennie w zależności od wieku i zapotrzebowania energetycznego. 1 g soli w 100 g produktu to połowa całodziennego zapotrzebowania.

Ponadto dziecko nie powinno w ciągu dnia spożywać więcej niż 4 łyżeczki cukru (ok. 20 g). 15 g cukru ($\frac{3}{4}$ dziennej dawki dla dziecka) w 100 g produktu, czyli 15% tego produktu stanowić będzie czysty cukier.

W szklance (250 ml) jogurtu smakowego rozporządzenie dopuszcza zawartość 7,5 łyżeczek cukru.

5. W ust. 16 dotyczącym napojów przygotowywanych na miejscu zawyżona zawartość cukru: 2 łyżeczki cukru na 250 ml gotowego produktu.
6. W punktach, w których jest mowa o cukrze i substancjach słodzących zdefiniowanych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności każdorazowo, niniejsze Rozporządzenie **powinno dopuszczać zastosowanie zamienników nie budzących wątpliwości zdrowotnych** w ich stosowaniu w żywieniu dzieci, tj.: E 957 Taumatyna, E 959 Neohesperydyna DC, E 960 Glikozydy stewiolowe, E 965 Maltitole, E 966 Laktitol, E 967 Ksylitol, E 968 Erytrytol, E 969 Adwantam. Pomimo, że zamienniki te (substancje słodzące) są dopuszczone przez Unię Europejską, to w obecnie obowiązującym Rozporządzeniu Ministra Zdrowia są zakazane, podczas gdy np. ksylitol, wykazuje szczególne prozdrowotne właściwości w żywieniu dzieci i młodzieży. (Dodatkowa informacja dotycząca substancji słodzących w dalszej części pisma.)
7. Rozporządzenie powinno **wykluczyć sprzedaż produktów z zawartością przemysłowo wytwarzanych syropów**, w tym syropu glukozowo-fruktozowego, syropu glukozowego, syropu fruktozowego, syropu skrobiowego, syropu cukru inwertowanego, które są najczęściej używanymi substancjami słodzącymi, nie pozostającymi bez negatywnego znaczenia dla zdrowia dzieci i młodzieży.
8. Każdorazowo, kiedy w rozporządzeniu jest mowa o „cukrze” rekomendujemy odwołanie do definicji z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności:
"Art. 3, pkt. 2
.....e) „żywność bez dodatku cukru” oznacza żywność bez:
(i) żadnego dodatku monosacharydów lub disacharydów;

(ii) żadnego dodatku środków spożywczych zawierających monosacharydy lub disacharydy stosowanych ze względu na swoje właściwości słodzące...."

§2 ŚRODKI SPOŻYWCZE W RAMACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DZIECI I MŁODZIEŻY W JEDNOSTKACH SYSTEMU OŚWIATY

Zapis o treści: „środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży muszą być podawane zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży wynikającymi z norm żywienia” – nie wprowadza żadnych zasad i zmian w żywieniu dzieci i młodzieży.

Normy żywienia określają ilości poszczególnych składników odżywczych, które powinny być dostarczane z całodzienną dietą. Zgodnie z proponowanymi przepisami przedszkola i szkoły będą musiały wyliczać wartość kaloryczną posiłków, zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów, w tym cukrów prostych, sodu, poszczególnych witamin i składników mineralnych. Personel w stołówkach szkolnych i przedszkolnych jest w większości bardzo obciążony obowiązkami. W placówkach oświatowych nie zatrudnia się specjalistów do spraw żywienia (dietetyków), a co za tym idzie nie ma kto dokonywać stosownych wyliczeń i bilansować posiłków zgodnie z zaleceniami płynącymi z norm.

Proponowane obecnie zapisy rozporządzenia w żaden sposób nie zabezpieczają dzieci i młodzieży przed spożyciem nadmiernych ilości cukrów, soli, izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych w stołówkach.

Odwołanie się tylko i wyłącznie do norm żywienia pozwala placówkom oświatowym na wykorzystywanie w żywieniu dzieci koncentratów przypraw, koncentratów deserów, koncentratów dań gotowych, które zawierają znaczne ilości dodatków do żywności (glutaminian sodu, barwniki, substancje słodzące, konserwanty itp.). W większości placówek oświatowych kuchnie funkcjonują bez odpowiednio przygotowanego personelu pod kątem dietetyki, nie posiadają komputerów i odpowiedniego oprogramowania ułatwiającego układanie jadłospisów zgodnie z normami, odwołanie się tylko i wyłącznie do norm żywienia w rozporządzeniu, bez podania konkretnych zaleceń i wymogów dla poszczególnych grup produktów spożywczych będzie niemożliwe do realizacji.

Biorąc pod uwagę dotychczasowe doświadczenia oraz powyższe uwagi do Projektu Rozporządzenia rekomendujemy modyfikacje zaleceń obecnie obowiązującego Rozporządzenia .

PROPOZYCJE ZMIAN DO OBECNIE OBOWIĄZUJĄCEGO ROZPORZĄDZENIA

I.

W Załączniku nr 1 „GRUPY ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH PRZEZNACZONE DO SPRZEDAŻY DZIECIOM I MŁODZIEŻY W JEDNOSTKACH SYSTEMU OŚWIATY:

pkt 1. 1) Wprowadzenie proporcjonalnego udziału w sprzedaży kanapek z pieczywa mieszanego, żytniego i pszennego. Pieczywo pszenne nie powinno stanowić więcej niż 50% asortymentu. Wyeliminowanie rafinowanego, wysoko przetworzonego pieczywa.

pkt 1. 2) Zmiana w brzmieniu: *"z przetworami mięsnymi zawierającymi co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia lub przetworami z ryb zawierającymi co najmniej 60% mięsa ryb, skorupiaków lub mięczaków w 100 g produktu gotowego do spożycia, lub jajami, lub serem, z wyłączeniem topionego, lub wyrobami z nasion roślin strączkowych, orzechami, nasionami zgodnie z wymaganiami, o których mowa w ust. 9, olejem, tłuszczami mlecznymi do smarowania, o których mowa w rozporządzeniu*

Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającym wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającym rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (UE) nr 1308/2013 (Dz. Urz UE L 347 z 20.12.2013, str. 671, z późn. zm.), w tym masłem, ziołami lub przyprawami świeżymi lub suszonymi bez dodatku soli oraz substancji wzmacniających smak i zapach".

Dobrej jakości wędliny mają wysoki udział mięsa. Przeciętna kiełbasa np. żywiecka zrobiona jest ze 125g mięsa na 100 g produktu gotowego.

pkt 1. 4) Zmiana w brzmieniu: „bez soli oraz sosów, z wyłączeniem ketchupu, w przypadku którego zużyto nie mniej niż 120 g pomidorów do przygotowania 100 g produktu gotowego do spożycia. Dressingi powinny być przygotowywane na bazie jogurtów naturalnych, olejów tłoczonych na zimno lub oliwy z oliwek”.

pkt 2. 2) Zmiana w brzmieniu: „z przetworami mięsnymi zawierającymi co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia lub przetworami z ryb zawierającymi co najmniej 60% mięsa ryb, skorupiaków lub mięczaków w 100 g produktu gotowego do spożycia, lub jajami, lub serem, z wyłączeniem topionego, lub produktami mlecznymi zgodnymi z wymaganiami, o których mowa w ust. 5, lub produktami zbożowymi zgodnymi z wymaganiami, o których mowa w ust. 6, wyrobami z nasion roślin strączkowych, suszonymi warzywami i owocami, lub orzechami oraz nasionami zgodnymi z wymaganiami, o których mowa w ust. 9, olejem tłoczonym na zimno, ziołami lub przyprawami świeżymi lub suszonymi bez dodatku soli oraz substancji wzmacniających smak i zapach; przygotowane bez użycia majonezu i śmietany.”.

pkt 4.1) Zmiana w brzmieniu: „zawierające nie więcej niż 5 g cukrów lub jego zamienników zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 w 100 ml produktu gotowego do spożycia”.

pkt 6. Zmiana w brzmieniu: „Zbożowe produkty śniadaniowe” .

pkt 6.1) Zmiana w brzmieniu: „zawierają nie więcej niż 10 g cukru lub jego zamienników zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 w 100 g produktu gotowego do spożycia”.

Nowy punkt – po punkcie 6 - w brzmieniu: „Inne produkty zbożowe, w tym produkty przekąskowe (ciastka zbożowe, batony zbożowe, w tym batony musli):

1) zawierające nie więcej niż 10 g cukrów lub jego zamienników zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 w 100 ml/g produktu gotowego do spożycia,

2) o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml/g środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem”.

pkt 7.5) Zmiana w brzmieniu: „podawane w całości lub podzielone na porcje, dystrybuowane w sposób bezpieczny w opakowaniach jednostkowych, odpowiednich do rodzaju oferowanego produktu.”

pkt 8.4) Zmiana w brzmieniu: „podawane w całości lub podzielone na porcje, dystrybuowane w sposób bezpieczny w opakowaniach jednostkowych, odpowiednich do rodzaju oferowanego produktu.”

pkt 10. 1) Wykreślenie punktu.

pkt 14. Zmiana w brzmieniu: „Inne napoje przygotowywane na miejscu zawierające nie więcej niż 5 g cukru lub jego zamienników zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 w 250 ml produktu gotowego do spożycia:

1) herbata, w tym z: owocami, mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym;

- 2) napary owocowe z naturalnym aromatem, w tym z owocami;
- 3) kawa zbożowa, w tym z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym;
- 4) naturalna kawa czarna (mielone ziarna, nie produkt rozpuszczalny), w tym z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym;
- Ewentualne ograniczenie dotyczy w całości wieku lub typu szkoły, bez ograniczenia dla osób dorosłych – pracowników szkół i gości.
- 5) kakao (100%) proszek naturalny z ziaren kakaowca lub czekolada naturalna, w tym z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym;
- 6) kompot owocowy.”

II.

W załączniku nr 2 „WYKAZ WYMAGAŃ, JAKIE MUSZĄ SPEŁNIAĆ ŚRODKI SPOŻYWCZE STOSOWANE W RAMACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DZIECI I MŁODZIEŻY W JEDNOSTKACH SYSTEMU OŚWIATY”:

pkt 2.1)a) Zmiana w brzmieniu: „przy czym zbożowe produkty śniadaniowe zawierają nie więcej niż 10 g cukru lub jego zamienników zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 w 100 g produktu gotowego do spożycia”.

pkt 2.4)a) Zmiana w brzmieniu: „w żywieniu całodziennym podaje się pięć porcji warzyw lub owoców, jedna porcja może być zastąpiona przez sok”.

pkt 2.4)b) Zmiana w brzmieniu: „dodatek porcji warzyw lub owoców podaje się w każdym posiłku każdego dnia w żywieniu przedszkolnym i całodziennym” .

pkt 2.8)c) Wykreślenie podpunktu o brzmieniu: „w porcjach nieprzekraczających 200 ml”

pkt 2.8)e) Zmiana w brzmieniu: „Napoje przygotowywane na miejscu zawierające nie więcej niż 5 g cukrów lub jego zamienników zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 w 250 ml produktu gotowego do spożycia:

- herbata – w tym z: owocami, mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym;
- napary owocowe z naturalnym aromatem, w tym z owocami;
- kawa zbożowa – w tym z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym;
- kakao naturalne – z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym;
- kompot owocowy.”

pkt 2.8)f) Zmiana w brzmieniu: „bez dodatku cukru zgodnie z zapisem w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz tauryny, guarany i kofeiny; zawartość kofeiny nie dotyczy napoi przygotowywanych na miejscu dla osób dorosłych”

pkt 2.9) b) Zmiana w brzmieniu: „*zioła lub przyprawy świeże lub suszone nie zawierające w swoim składzie dodatku soli i substancji wzmacniających smak i zapach*”.

III.

Każdorazowo, gdy w rozporządzeniu jest mowa o cukrze i substancjach słodzących zdefiniowanych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności niniejsze Rozporządzenie **powinno dopuszczać zastosowanie zamienników nie budzących wątpliwości zdrowotnych w** ich stosowaniu w żywieniu dzieci, tj.: E 957 Taumatyna, E 959 Neohesperydyna DC, E 960 Glikozydy stewiolowe, E 965 Maltitole, E 966 Laktitol, E 967 Ksylitol, E 968 Erytrytol, E 969 Adwantam, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008. Zamienniki te (substancje słodzące), są dopuszczone przez Unię Europejską, zaś w obecnie obowiązującym Rozporządzeniu Ministra Zdrowia są zakazane, podczas gdy np. ksylitol, wykazuje szczególne prozdrowotne właściwości w żywieniu dzieci i młodzieży.

Ponadto rozporządzenie powinno **wykluczyć używanie produktów zawierających w sobie dodatek przemysłowo wytwarzanych syropów**, w tym syropu glukozowo-fruktozowego, syropu glukozowego, syropu fruktozowego, syropu skrobiowego, syropu cukru inwertowanego, które są najczęściej używanymi substancjami słodzącymi, nie pozostającymi bez negatywnego znaczenia dla zdrowia dzieci i młodzieży.

Proponujemy zweryfikowanie listy dopuszczonych substancji słodzących i poszerzenie jej. Poniżej wstępnie proponowana lista substancji słodzących do zastosowania w żywieniu dzieci i młodzieży:

E 957 Taumatyna – Taumatyna jest jedyną w Polsce, dopuszczalną substancją intensywnie słodzącą o pochodzeniu naturalnym. Środek został uznany za całkowicie bezpieczny dla zdrowia.

E 959 Neohesperydyna DC – Jest uznana za substancję nieszkodliwą. Jest to słodzik, który ma mało wartości odżywczych.

E 960 Glikozydy stewiolowe – wykazano brak szkodliwych efektów.

E 965 Maltitole – może mieć właściwości przeczyszczające i powodować biegunkę. Jest on wolno wchłaniany w związku z tym mogą powstać nadmierne ilości gazów w jelicie a tym samym wywołać wzdęcia. Jest on bezpieczny dla zębów, nie powoduje próchnicy.

E 966 Laktitol – w środowisku naturalnym w wybranych owocach, może mieć działanie przeczyszczające, nie powoduje próchnicy.

E 967 Ksylitol – JEFCA (organ doradczy WHO i FAO) nie określiło górnej granicy spożycia (ADI – dopuszczalna dzienna dawka), co znaczy, że jest on całkowicie bezpieczny niezależnie od spożywanej ilości. Ponadto jego spożycie może sprzyjać likwidacji płytki nazębnej jak również np. pomagać w leczeniu zakażenia jamy ustnej drożdżakami z rodzaju Candida.

E 968 Erytrytol – naturalnie występuje w niewielkich ilościach w wielu owocach, w niektórych porostach, wodorostach i w czerwonym winie. Erytrytol ma zerowy indeks glikemiczny. Ponadto działa ochronnie na śródbłonek naczyń krwionośnych w warunkach hiperglikemii. Nie jest fermentowany przez bakterie występujące w jamie ustnej, dlatego nie powoduje próchnicy i określany jest jako przyjazny dla zębów.

E 969 Adwantam – na rynku spożywczym obecny od maja 2014 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności dokonał oceny bezpieczeństwa adwantamu stosowanego jako dodatek do żywności oraz określił dopuszczalne dzienne spożycie wynoszące 5 mg/kg masy ciała dziennie.

IV.

Ponadto proponujemy ujednoczenie kryteriów i informacji w obszarze jakości produktów stosowanych w żywieniu zbiorowym (zał. 1 do Zarządzenia - stołówki) vs. przeznaczonych do sprzedaży (zał. 2 do Zarządzenia- sklepiki , automaty) w poniższym zakresie:

Załącznik nr 1	Załącznik nr 2
Kanapki i określenie dot. pieczywa.	Brak informacji na ten temat.
Uszczegółowienie jakości mięsa, ryb i serów .	Brak informacji na ten temat
Mleko bez dodatku cukrów i substancji słodzących.	Mleko lub produkty mleczne: a) zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,
Zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe: 1) bez dodatku cukrów i substancji słodzących.	Produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone): a) przy czym zbożowe produkty śniadaniowe zawierają nie więcej niż 15 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia.
Tłuszcze mleczne do smarowania, w tym masło.	Tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki;
Inne napoje przygotowywane na miejscu bez dodatku cukrów i substancji słodzących: herbata, napary owocowe, kawa zbożowa. Dozwolone jest słodzenie miodem pszczelim.	Napoje przygotowywane na miejscu bez dodatku cukrów i substancji słodzących: herbata, napary owocowe, kawa zbożowa, <u>dodatkowo: kakao naturalne, kompot owocowy (nie występują w ofercie sklepiku szkolnego)</u> Dozwolone jest słodzenie miodem pszczelim.
brak analogicznej kategorii	inne produkty: punkt dość obszerny, mogący czy mający pomieścić w sobie to wszystko, czego nie znajdziemy w innych punktach

PODSUMOWANIE

Zgodnie z zapisami ustawy z dnia 28 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia: Art. 52c ust. 6 „Minister właściwy do spraw

zdrowia określi, w drodze rozporządzenia wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty uwzględniając normy żywienia dzieci i młodzieży oraz mając na względzie wartości odżywcze i zdrowotne środków spożywczych.”

Projekt rozporządzenia z dnia 8 kwietnia 2016 roku nie realizuje zapisów ustawy, gdyż nie określa wymagań dla środków spożywczych stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. W zasadzie każdy środek spożywczy nie zależnie od jego składu i wartości odżywczych może być podawany w stołówce szkolnej. Rozporządzenie nie uwzględnia wartości odżywczych i zdrowotnych środków spożywczych. Nie daje żadnych wytycznych dla realizatorów żywienia zbiorowego.

Znaczne obniżenie kryteriów dotyczących produktów sprzedawanych na terenie placówek oświatowych może doprowadzić do sprzedaży na terenie szkoły:

- kanapek z pieczywa z polepszczaczami, barwnikami, konserwantami posmarowanych najniższej jakości margaryną, produktem seropodobnym z wędliną z MOM (najniższej jakości mięso oddzielane mechanicznie od kości), gotowym sosem z wysoką zawartością soli, cukru i dodatków niewskazanych w żywieniu dzieci;
- kanapek na ciepło, czyli gotowych zapiekanek z produktem seropodobnym, bułek z parówką o niskiej zawartości mięsa, czy innymi produktem mięsnym niskiej jakości;
- deserów mlecznych i jogurtów smakowych, o wysokiej zawartości cukru, ponieważ prawie wszystkie dostępne w sprzedaży spełniają normy projektu rozporządzenia (7,5 łyżeczki cukru na szklankę (250 ml) produktu);
- orzechów i owoców suszonych w polewach cukierniczych, słonych panierkach, z wysoką zawartością cukru, substancji słodzących oraz soli.

Wyeliminowanie szczegółowych zasad żywienia zbiorowego w placówkach edukacyjnych może doprowadzić do stopniowego powrotu:

- produktów z wysoką zawartością cukru, tłuszczów, soli ;
- smażenia – jako podstawowego sposobu obróbki termicznej;
- używania produktów niskiej jakości z wysoką zawartością dodatków do żywności (barwników, konserwantów, wzmacniaczy smaków, polepszczy) niewskazanych w żywieniu dzieci i młodzieży;
- niskiego wykorzystania warzyw i owoców, w tym sezonowych;
- niskiego wykorzystania kasz i produktów pełnoziarnistych;
- braku różnorodności produktów;
- używania dań instant, kostek rosołowych, czy innych wysoko przetworzonych produktów gotowych;
- niskiego spożycia ryb;
- wysokiego spożycia dań mącznych i garmażeryjnych (pierogi, kopytka, naleśniki, krokiety, kluski na parze), do których nie ma dodatku warzywnego;
- używania serów topionych, produktów seropodobnych;

- używania wędlin, pasztetów, parówek niskiej jakości (wyprodukowanych z MOM – mięsa oddzielanego mechanicznie od kości, rozdrobniona surowa masa mięsno-tłuszczowa otrzymana z elementów zwierzęcych (np. tusz drobiowych), przeznaczana jako składnik surowcowy do produkcji przetworów mięsnych, poddawanych dalszej obróbce cieplnej);
- produktów o wysokiej zawartości cukru jako elementu obiadu;
- wysokosłodzonych płatków śniadaniowych;
- napojów wysokosłodzonych podawanych do obiadu.

Mając na uwadze zdrowie dzieci i młodzieży, profilaktykę chorób metabolicznych oraz pracę przedszkoli i szkół włożoną w zmianę żywienia w stołówkach i sklepikach, prosimy o uwzględnienie przedstawionych uwag.

Z wyrazami szacunku,

PRZEWODNICZĄCA ZESPOŁU

Joanna Nyczak

Sprawę prowadzi: Magdalena Słonecka-Kołpa , tel. (071) 777 89 82